

Wir feiern Jubiläum: 40 Jahre Mikrowellentrockner bei CEM



Vor 40 Jahren konstruierten die Gründer der CEM den ersten Mikrowellentrockner mit einer integrierten Waage zur schnellen Feuchte- und Feststoffmessung. Mittlerweile gibt es mit dem Smart 6 die 6. Generation an Mikrowellentrocknern und es wurden bisher über 20.000 Mikrowellen zur schnellen Trocknung vertrieben.



So fing es vor 40 Jahren an ...

Haben Sie Probleme bei der Trocknung von schwierigen Proben? Nur im Smart 6 können Proben getrocknet werden, die bei anderen Trocknungstechniken und älteren Mikrowellentrocknern verbrennen, verkrusten oder verspritzen! **Warum?** Dank der Temperatursteuerung werden Fleisch- und Wurstwaren, Molkereiprodukte, Chemikalien, Farben und Lacke usw. problemlos getrocknet. Bevor die Probe zu heiß wird und verbrennt, wird die Temperatur heruntergeregelt. Zusätzlich werden Dank der Temperaturkontrolle die Vorgaben der DIN und analoger Normen eingehalten.



TYPISCHE ANWENDUNGSGEBIETE

- Lebensmittel** (Fleisch, Wurstwaren, Soßen, Pasten, Dosenahrung, Kartoffelprodukte, Eier)
- Tiernahrung** (Katzen- und Hundefutter)
- Molkereiprodukte** (Käse, Eiscreme, Joghurt, Butter, Quark, Milch, Schmelzkäse, Schmierkäse)
- Papier und Pulp, Latex, Farben und Lacke, Kleber, Harze**
- Pharmazeutika**
- Industriechemikalien, Dispersionen, Schlamm, etc.**
- Abwasser, Boden, Klärschlamm**
- Abfiltrierbare Stoffe gemäß DIN**
- Tierfutter**
- Kunststoffgranulate**
- Lösemittelhaltige Proben**
- Milchpulver**

Dieses Jubiläum möchten wir mit Ihnen feiern. Beim Kauf eines Smart 6 nehmen wir Ihren alten Trockner in Zahlung.



**Wir testen Ihre Proben ganz unverbindlich.
Sprechen Sie uns bitte an!**

SMART 6



Mikrowellen/Halogen - Feuchte-/Feststoff-Analysator

KOSTENSENKUNG IM BETRIEB DURCH SCHNELLTROCKNUNG

Das Mikrowellen-Analysensystem **SMART 6** der Firma CEM benutzt Mikrowellenenergie zum Bestimmen des Feuchte-/ Feststoffgehaltes von einer Vielzahl unterschiedlichster Materialien als Rohprodukte, Zwischenprodukte sowie Endprodukte.

DAS RESULTAT

- Schnelle Trocknung: Was im Trockenschrank früher viele Stunden brauchte, wird im Smart 6 typischerweise in 1 - 2 min. getrocknet. Das Smart 6 ist 100 mal schneller als der Trockenschrank.
- Kein Verkrusten: Die Probe trocknet schnell ohne zu verkrusten oder zu verspritzen.
- Automatische Erkennung des Endes: Das Smart 6 erkennt das Trocknungsende bei der Gewichtskonstanz der Probe und gibt das Ergebnis aus.
- Lösungsmittelhaltige Proben können auch bearbeitet werden.



Einfachste Bedienung verhindert Anwenderfehler

- Anbindung an LIMS und SAP: Am Smart 6 sind Schnittstellen für die Anbindung an einen PC vorhanden.
- Anbindung eines Bar Code Readers zur schnellen Eingabe von Probenlaufnummern möglich.

Übersicht von getrockneten Proben

Material	Probengew. (Gramm)	Feuchte (%)	Trocknungszeit (min.) Trocken- schrank	SMART 6
Latex	3	53,5%	120	1,5
Milch	3	95,7%	60	2
Detergentienlösung	3	59,4%	90	1,5
Mayonnaise	2	11,2%	180	1
Klärschlamm	3	76,7%	480	2,5
Farbe	0,5	0,5%	60	1,5
Paperbeschichtung	3	64,2%	120	1,5
Phenolharz	3	59,0%	180	1,5
Salat Dressing	3	46,8%	180	2,5
Schmiermittel	3	75,0%	60	2,5
Tomatenketchup	3	65,7%	120	1,75
Molke	4	89,9%	180	2
Milchpulver	2	3,5%	600	2
Kunststoffgranulat	2	0,1%	240	1,5



Das Smart 6 kann erweitert werden für die Fettbestimmung. Diese dauert nur 8 s. und ist kalibrationsfrei.

CEM

CEM GmbH

Carl-Friedrich-Gauß-Str. 9 Tel.: 02842/96 44-0 Internet: www.cem.de
D-47475 Kamp-Lintfort Fax: 02842/96 44-11 E-Mail: info@cem.de